



○

○

○

Antipasti / Appetisers

Burrata Con Caponata

Burrata cheese, Sicilian sauteed vegetables, kalamata olive, pine nuts

Insalata Giardiniera

Garden greens, bocconcini cheese, avocado, cherry tomatoes, garlic-chili vinaigrette

Carpaccio di Vitello

Thinly-sliced marinated veal, arugula, pine nuts, lemon vinaigrette

Timballo di Tonno e Avocado

Yellow fin tuna, avocado, sundried tomatoes, pumpkin seeds, white wine dill vinaigrette

Insalata di Pollo

Sous vide chicken breast, garden greens, orange-honey dressing

Polpo Alla Piastra

Grilled octopus, roasted potatoes, garlic-parsley pesto

Bruschetta

- Heirloom tomato, basil, aged balsamic vinegar 

- Parma ham aged 2 years, ricotta, roasted pear

- Roasted bell pepper, basil 

All items are charged and served by piece

Calamari Fritti

Deep-fried squid, garlic aioli

Zuppa

Brodo di Funghi

Cream of mushroom soup, chives

Zuppa di Pesce Siciliana

Sea bass, clams, squid, prawns, tomato soup

Zuppa di Carote

Roasted carrot soup

Risotto

Risotto Zafferano al Gamberi

Arborio rice, saffron, white wine, tiger prawns

Risotto al Funghi

Arborio rice, mushrooms, asparagus

 Vegetarian

Prices are inclusive of taxes and quoted in US Dollars

Pasta Fresca Dello Chef

Ravioli Ricotta e Spinaci

Spinach and ricotta ravioli, roasted tomato sauce

Tortellini Granchio

Crab meat, parmesan, fennel

Cannelloni di Salmone

Salmon, ricotta, grappa sauce

Gnocchi ai Formaggi

Potato gnocchi, gorgonzola, ricotta, parmesan

Lasagna di Manzo

Beef ragu, besciamella, pomodoro sauce, mozzarella

Tagliatelle Alla Pescatora

Tagliatelle pasta, prawns, scallop, clam, mussel, anchovies, capers

Crea La Tua Pasta

Make Your Own Pasta

Your choice of one pasta and one sauce

- ◆ **Pastas:** *Spaghetti, linguine, penne, fusilli, rigatoni, gluten free penne, whole wheat penne*
- ◆ **Sauces:** *Arrabbiata, carbonara, pesto, amatriciana, puttanesca, bolognese, alfredo, aglio e olio*
- ◆ **Add ons:**

- Burrata*
- Salsiccia piccante*
- Clams*
- Prawns*
- Scallops*
- Truffle oil*
- Aged parma ham*

Cucinare Alla Lampada

Live table side cooking with home-made alfredo sauce in parmesan wheel

Main Courses

Frutti di Mare

Frutti di Mare

Grilled scallop, cod fish, tiger prawns, roasted vegetables

Spigola

Pan-fried sea bass, cauliflower puree, salmoriglio sauce

Capesante

Seared scallops, crab ravioli, truffle sauce

Salmone

Crispy skin salmon, sweet potato mash, rosemary-garlic sauce

Gamberoni

Grilled tiger prawns, sautéed vegetables, caperberry sauce

Carne

Medaglioni di Manzo

Grilled Australian beef medallion, polenta, arugula

Agnello

Grilled rack of lamb, roasted baby potatoes, mint sauce

Bistecca di Manzo Senza Osso

Grilled Australian rib eye steak, cavatelli pasta

Vitello e Gamberi Tigre

Veal, tiger prawns, white onion puree, spaghetti di pomodoro

Bistecca Alla Fiorentina

Grilled T-bone, roasted vegetables, red wine sauce

Ripieno di Pollo con Prosciutto Cotto e Formaggio

Stuffed chicken thighs, caramelised onions, thyme sauce

Pizza

Margherita

Marinara sauce, mozzarella cheese, basil

Prosciutto e Burrata

Marinara sauce, mozzarella cheese, parma ham, burrata, arugula, basil

Capricciosa

Marinara sauce, prosciutto cotto, mushrooms, kalamata olives, artichoke hearts, mozzarella cheese, basil

Diavola

Marinara sauce, beef pastrami, eggplant, zucchini, chili flakes, Kalamata olives, mozzarella cheese, basil

Alla Marinara

Marinara sauce, anchovies, basil

Frutti di Mare

Marinara sauce, seafood, capers, mozzarella cheese

Di Pollo

Marinara sauce, alfredo chicken, bacon, mozzarella cheese, basil

Quattro Formaggio

Cream, gorgonzola, mozzarella cheese, parmesan, ricotta

Dessert

Tiramisu

Espresso-dipped ladyfingers, mascarpone cream, cocoa

Affogato

Vanilla gelato, espresso shot

Tortino al Cioccolato

Mondulkiri chocolate-fondant, pistachio gelato, vanilla sauce

Cannoli Siciliani

Italian pastries stuffed with ricotta, pistachio, chocolate sauce

Selezione di Gelati

Tiramisu Gelato

Basil & Lime Gelato

Amaretto Gelato

Coffee Gelato

Stracciatella Gelato

Pistachio Gelato

Bevande

Mineral Water

Still

Acqua Panna

Evian

Sparkling

San Pellegrino

Perrier

Soft Drinks

Coke

Coke Light

Sprite

Tonic Water

Ginger Ale

Fever-Tree Tonic & Soda

Premium Soda Water

Elderflower Tonic

Indian Premium Tonic

Mediterranean Tonic

Freshly Squeezed Juices

Orange

Watermelon

Apple

Carrot

Coconut

Pineapple

Lavazza Arabica Caffè

Brewed Coffee

Espresso

Hot Chocolate

Double Espresso

Macchiato

Americano

Cappuccino

Caffè Latte

Iced Coffee

TWG Tea

Eternal Summer

Royal Darjeeling

Royal Orchid

Grand Wedding

French Earl Grey

Bain de Roses

Imperial Oolong

Jasmine Pearls

Prosecco

Glass

Bottle

Astoria DOC Treviso Butterfly Extra Dry	NV
Astoria DOC Treviso Butterfly Extra Dry Rosé	NV
Dogarina Extra Dry	NV
Bottega Vino dei Poeti	NV

Rosso

Banfi Col di Sasso Sangiovese Cabernet	NV
Antinori Santa Cristina Sangiovese Merlot	NV
Banfi Chianti	NV

Bianco

Tommasi Soave Classico Garganega	NV
Villa Antinori Bianco Trebbiano	NV

Rose

Domaine le Novi Cote Levant Luberon	NV
-------------------------------------	----

Birra

Heineken

Tiger

Corona

Guinness Stout

Cocktail

American

Carpano Antica Formula Sweet Vermouth, Campari, soda water

Garibaldi

Campari, orange juice

Negroni

Widges Gin, Carpano Antica Formula Sweet Vermouth, Campari

Milano-Torino

Punt e Mes, Campari

Aperol Spritz

Aperol, Astoria Prosecco

Negroni Sbagliato

Carpano Antica Formula Sweet Vermouth, Campari, Astoria Prosecco

Bellini

White peach, Astoria Prosecco

Sicilian Coke

Averna, bitter lemonade

Analcolico

Mediterranean Mary

Tomato, salt, pepper, tabasco, Worcester, rosemary

Italian Fizz

Grapefruit, tonic water

Mint Emotion

Mint, lime, passion fruit, ginger ale

Virgin Bellini

White peach, ginger ale

Digestivi

Shot

Bottle

Averna

Ramazzotti

Montenegro

Bottega Limoncello

Braulio

Cynar

Grappa

Nonino

Cocchi Doree Riserva

Grappa Alexander Moscato

Sigari

Cohiba Short

Padrino No.2

Grandlead No.6 Classic Series

Romeo Y Julieta No.1

Hoyo de Monterrey Petit Robusto

Montecristo No.3

Montecristo Tubos

Davidoff Signature No.2 Tubos

H.Upmann Magnum 50

Cohiba Siglo 11

Cohiba Robusto

○

○

○

○

○

○



○

○

○

开胃菜

布拉塔芝士配意式烩什锦菜

布拉塔芝士、西西里炒蔬菜、卡拉马塔橄榄、松子

意式腌菜沙拉

园菜、博康奇尼芝士、鳄梨、樱桃番茄、酸辣油醋汁

小牛肉生薄片

腌小牛肉薄片、芝麻菜、坚果、柠檬油醋汁

意大利廷巴洛

黄鳍金枪鱼、鳄梨、干番茄、南瓜籽、白葡萄酒莳萝油醋汁

鸡肉沙拉

真空低温烹调鸡胸肉、园菜、橙子蜂蜜酱

烤章鱼

配烤土豆与香蒜酱

普切塔面包片

- 原种蕃茄、罗勒、意大利陈年香醋 

- 2年熟成帕玛尔火腿、里科塔芝士、烤梨

- 烤甜椒、罗勒 

上述3份菜品按件收费

金脆鱿鱼圈

酥炸鱿鱼圈、蒜泥蛋黄酱

汤

蘑菇汤

奶油蘑菇汤配香葱

西西里海鲜汤

鲈鱼、蛤蜊、鱿鱼、大虾、番茄汤

胡萝卜汤

香烤胡萝卜汤

意式烩饭

藏红花虎虾烩饭

意大利白米、藏红花、白葡萄酒、虎虾

蘑菇烩饭

意大利白米、蘑菇、芦笋

 附有此标记的为素菜

所有价格均已含税，以美元或瑞尔计算

招牌新鲜意面

意式菠菜馄饨

菠菜里科塔芝士饺子、烤番茄酱

意式蟹肉饺子

蟹肉、帕尔玛芝士、茴香

三文鱼馅意式面管

三文鱼、里科塔芝士、格拉帕酒酱

奶酪土豆团子

土豆团子、戈尔贡佐拉奶酪、里科塔芝士、帕尔玛芝士

牛肉千层面

牛肉酱、白酱、番茄酱、马苏里拉芝士

什锦海鲜扁卷面

意式扁卷面、鲜虾、扇贝、蛤蜊、贻贝、凤尾鱼、刺山柑

意面任意配

可选1种意面与1种酱料

- 意面： 长面、扁面、斜管面、螺旋面、粗通心面、无麸质通心面、全麦通心面
- 酱料： 香辣番茄酱、培根蛋酱、香蒜酱、辣番茄培根酱、烟花女面酱、番茄肉酱、阿尔弗雷多酱、蒜油
- 可附加：

布拉塔芝士
意大利辣香肠
蛤蜊
鲜虾
扇贝
松露油
陈年帕尔玛火腿

现场桌边烹饪

自制阿尔弗雷多酱翻煮于帕尔玛芝士轮

主菜

海鲜料理

什锦海鲜

烤扇贝、鳕鱼、虎虾、烤蔬菜

鲈鱼

香煎鲈鱼、花椰菜泥、香草柠檬酱

扇贝

烤扇贝、蟹肉馄饨、松露酱

三文鱼

脆皮三文鱼、红薯泥、迷迭香蒜酱

虎虾

烤虎虾、炒蔬菜、小红莓酱

肉类料理

菲力牛排

烤澳洲牛排、意式玉米粥、芝麻菜

羔羊肉

烤羊排、烤小土豆、薄荷酱

肋眼牛排

烤澳洲肋眼牛排、扭指面

小牛肉虎虾

小牛肉、虎虾、白洋葱泥、番茄意面

佛罗伦萨牛排

烤T骨牛排、烤蔬菜、红酒酱

熟火腿酿馅鸡

填酿鸡腿、焦糖洋葱、百里香酱

披萨

玛格丽塔披萨

番茄酱、马苏里拉奶酪、罗勒

火腿布拉塔芝士披萨

番茄酱、马苏里拉芝士、帕尔玛火腿、布拉塔芝士、芝麻菜、罗勒

卡布里乔莎披萨

番茄酱、烤火腿、蘑菇、卡拉马塔橄榄、洋蓟菜心、马苏里拉芝士、罗勒

辛辣熏牛肉披萨

番茄酱、熏牛肉、茄子、西葫芦、辣椒粉、卡拉马塔橄榄、马苏里拉芝士、罗勒

番茄酱披萨

番茄酱、凤尾鱼、罗勒

海鲜披萨

番茄酱、海鲜、刺山柑、马苏里拉芝士

鸡肉披萨

番茄酱、白酱鸡肉、培根、马苏里拉芝士、罗勒

四季披萨

奶油、戈贡佐拉芝士、马苏里拉芝士、帕尔玛芝士、里科塔芝士

甜品

提拉米苏

手指饼干蘸浓缩咖啡、马斯卡彭奶油、可可

阿芙佳朵咖啡

意式香草雪糕、浓缩咖啡

巧克力蛋糕

蒙多基里巧克力喷泉、意式开心果雪糕、香草酱

西西里奶油甜馅煎饼卷

开心果巧克力里科塔芝士馅意式糕点

意式雪糕任选

提拉米苏雪糕

罗勒酸橙雪糕

杏仁酒雪糕

咖啡雪糕

芝士可可碎雪糕

开心果雪糕

饮料

矿泉水

无气泡水

天然普娜

依云

气泡水

圣佩黎洛

沛绿雅

汽水

可口可乐

健怡可乐

雪碧

通宁水

姜汁汽水

芬味树通宁水与苏打水

优质苏打水

接骨木花通宁水

印度优质通宁水

地中海通宁水

鲜榨果汁

橙汁

西瓜汁

苹果汁

胡萝卜汁

椰子汁

菠萝汁

全豆浓缩咖啡

现调咖啡

浓缩咖啡

热巧克力

双份浓缩咖啡

玛琪雅朵

美式咖啡

卡布奇诺

拿铁

冰咖啡

特威原茶

盛夏绯红茶

皇家大吉岭

皇家兰花茶

皇家婚礼茶

法国伯爵茶

玫瑰芬香茶

皇家乌龙茶

茉莉龙珠茶

普罗赛克起泡酒

杯

瓶

爱思妮雅蝴蝶特级干型香槟	无年份
爱思妮雅蝴蝶特级干型香槟桃红	无年份
多格丽特干	无年份
波特嘉诗人保格利干红	无年份

意大利葡萄酒

班菲石头山桑娇维塞赤霞珠	无年份
安东尼世家圣克里斯蒂娜桑娇维塞梅洛	无年份
班菲酒庄经	无年份

威末酒

托马斯酒庄经典卡尔卡耐卡	无年份
安东尼世家崔比亚诺	无年份

桃红酒

吕贝隆新科特勒凡特酒庄	无年份
-------------	-----

啤酒

哈努曼

喜力

虎牌

科罗娜

健力士

鸡尾酒

美国佬

卡帕诺安蒂卡甜苦艾酒、金巴利、苏打水

加里波第

金巴利、橙汁

内格罗尼

维奇杜金酒、卡帕诺安蒂卡甜苦艾酒、金巴利

米兰·都灵

意大利苦艾酒、金巴利

阿佩罗

阿佩罗、阿斯托利亚普罗塞克

错误的内格罗尼

卡帕诺安蒂卡甜苦艾酒、金巴利、阿斯托利亚普罗塞克

贝利尼

白桃果泥、阿斯托利亚普罗塞克

西西里可乐

西西里苦味利口酒、苦柠檬

不醉鸡尾酒

地中海玛丽

番茄、盐、胡椒、辣椒仔、伍斯特辣醋酱油、迷迭香

意大利碳酸鸡尾酒

袖子、通宁水

长情薄荷

薄荷、青柠汁、百香果汁、姜味汽水

处女贝利尼

白桃果泥、姜味汽水

消食酒

小杯

瓶

苦味利口酒

拉玛佐蒂

蒙特内罗

波特嘉柠檬

百利甜酒

西娜尔

格拉帕酒

诺妮酒庄

科奇多莉珍藏

亚历山大莫斯卡托

○

○

○